

6. DAFTAR PUSTAKA

Andriyani, F.W.B. (2008). Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning dan Konsentrasi Kitosan terhadap Mutu Mie Basah. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. repository.usu.ac.id. Diunduh 5 Mei 2013.

Aziah , A..A. N. dan C.A. Komathi. (2009). Physicochemical and Functional Properties of Peeled and Unpeeled Pumpkin Flour. J. of Food Sci., 74 (7):S328-S333.

Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 3751:2009- Tepung terigu sebagai bahan makanan.

Basu, S., U.S Shivhare, M. Gupta, dan G.S.V. Raghavan. (2009). Optimization of Blanching Process for Carrot. J. of Food Process Engineering, 32:587-605.

Darmajana, D.A. (2010). Upaya Mempertahankan Derajat Putih Pati Jagung Dengan Proses Perendaman Dalam Natrium Bisulfit. Prosidi Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”: B01-1-B01-5.

Fang, S.E. (2008). Physico-chemical and Organoleptic Evaluations of Wheat Bread Substituted with Different Percentage of Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Universitas Sains Malaysia. eprints.usm.my. Diunduh 5 Mei 2013.

Fikselova, M., S. Šilhar, J. Mareček dan H. Frančakova. (2008). Extraction of carrot (*Daucus carota* L.) carotenes under different conditions. J. Food Sci., 26: 268–274.

Bareh, G.F., A. A. Shouk dan S. M. Kassem. (2011). Technological and biological effects of sodium metabisulfite and ascorbic acid on solar dried sheeted tomato. J. of American Science 7(4):15-21.

Gardjito, M. dan T.F.K. Sari. (2005). Pengaruh penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisa Kering labu Kuning (*Cucurbita maxima*) terhadap Sifat - Sifat Produknya. J. Teknologi Pertanian, 1(2): 81-85.

Hendrasty, H.K. (2003). *Tepung Labu Kuning: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.

Histifarina, D. dan D. Musaddad. (2004). Penggunaan Sulfit dan Kemasan Vakum untuk Mempertahankan Mutu Tepung Bawang Merah. J. Hort., 14(1):67-73.

Integrated Taxonomic Information System. (2013). *Cucurbita moschata* Duchesne. www.itis.gov. Diunduh 1 Mei 2013.

Kanner, J., S. Harel, D. Palevitch dan I. B. Gera. (1997). Color Retention in Paprika Powder as Affected by Moisture Contents and Ripening Stage. J. of Food Tech., 12:59-74.

Latapi, G. dan D.M. Barrett. (2006). Influence of Pre-drying treatments on Quality and Safety of Sun-dried Tomatoes. Part II. Effects of Storage on Nutritional and Sensory Quality of Sun-dried Tomatoes Pretreated with Sulfur, Sodium Metabisulfite, or Salt. *J. of Food Sci.*, 71(1): S32-S37.

Meutia, A. A. dan J. Kusnadi. (2013). Ekstraksi Antioksidan dari Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Menggunakan Metode Ultrasonic Bath (Kajian Tingkat Kematangan Pepaya dan Proporsi Volume Pelarut: Bahan). Universitas Brawijaya. Malang.

Podolska, M., W. Bialecka, A. Kulik, B. K. Puchniarz dan A. Mazurek. (2011). Determination of Sodium Metabisulfite in Parenteral Formulations by Hpic with Suppressed Conductivity Detection. *Drug Research*, 68 (5): 637-644.

Que, F., L., L. Mao, X. Fang, dan T. Wu. (2008). Comparison of hot air-drying and freeze drying on the physicochemical properties and antioxidant activities of pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch.) flours. *J. Food Sci. and Tech.*, 43: 1195-1201.

Ravi, U., L. Menon dan M. Anupama. (2010). Formulation and quality assessment of instant dhokla mix with incorporation of pumpkin flour. *Journal of Scientific and Industrial Research*, 69: 956-960.

Russell, R.M. (2006). The Multifunctional Carotenoids: Insights into Their Behaviour. *J. of Nutrition*, 136:2690S -2692S.

Santoso, B dan B.S. Purwoko. (1995). *Fisiologi dan Biokimia Pada Komoditi Panenan Hortikultura*. Indonesia Australia Eastern Universities Project.

Sapto, W.W., C.Y. Wong, A.M. Kamarul, N. Hidayah. (2011). CFD Simulation for Tray Dryer Optimization. *J. Advanced Manufacturing Tech.*, 5 (2): 1-10.

See, E.F., W. Nadiyah, W.A, dan N. Azizah. (2007). Physico-chemical and sensory evaluation of breads supplemented with pumpkin flour. *ASEAN Food Journal*, 14 (2): 123-130.

Sergio, A.R. dan M.R. Robert. (1999). β - Carotene and Other Carotenoids as Antioxidants. *Journal of the American College of Nutrition*, 18(5): 426-433.

Shimada, K., K. Fujikawa, K. Yahara dan T. Nakamura. (1992). Antioxidative Properties of Xanthan on the Autoxidation of Soybean Oil in Cyclodextrin Emulsion. *J. Agric. Food Chem.*, 40: 945-948.

Soedarya, M.P., A. Prahasta, (2006). *Agribisnis Labu Kuning*. CV Pustaka Grafika, Jawa Barat.

Sudarmadji, S. (1984). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.

Sudarmadji, S., B. Haryona, Suhardi. (1989). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Tranggono dan Sutardi. (1989). *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama. Yogyakarta.

Usha, R., M. Lakshmi. dan M. Ranjani. (2010). Nutritional, Sensory and Physical Analysis of Pumpkin Flor Incorporated into Weaning Mix. *J. Nutr.*, 16(3): 379-387.

Wereing, D.F. dan I. D. J. Phillips. (1970). *The Control of Growth and Differentiation in Plants*. Pergamon Press, New York.

Widiyowati, I. I. (2007). Pengaruh lama perendaman dan kadar natrium metabisulfit dalam larutan perendaman pada potongan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* (L.) Lamb) terhadap kualitas tepung yang dihasilkan. *J. Teknologi Pertanian*, 2 (2): 55-58.

Winarno, F.G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. (2002). *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio Press, Bogor.

Yanto, A. (2007). Karakteristik Optik Buah Pisang Lampung selama Pematangan dengan Metode Reflektansi Vis-Nir. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. repository.ipb.ac.id. Diunduh 5 Mei 2013.

Yuliani, S., C. Winarti, S. Usmiati dan W. Nurhayati. (2005). Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Prosiding Seminar Nasional*: 628-634.